LIBRARY ARCHIVES Kerala Legislative Assembly

ഭക്ഷണശാലകളിലെ പരിശോധന

90 (2366) ശ്രീ. കെ. കെ. ജയചന്ദ്രൻ : താഴെ കാണുന്ന ചോദ്യങ്ങൾക്ക് ആരോഗ്യവും കുടുംബക്ഷേമവും ദേവസ്വവും വകുപ്പുമന്ത്രി സദയം മറുപടി നൽകുമോ:

(എ) ഈ സർക്കാർ അധികാരത്തിൽ വന്നതിനുശേഷം സംസ്ഥാനത്തെ ഭക്ഷണശാലകളിൽ നടത്തിയ പരിശോധനയിൽ രജിസ്റ്റർ ചെയ്തിട്ടുള്ള കേസ്സുകളുടെ എണ്ണം എത്ര;

(ബി) ഇതിൽ എത്ര കേസ്സുകളിൽ പ്രതികൾ ശിക്ഷിക്കപ്പെട്ടിട്ടുണ്ട്, എത്ര രൂപ പിഴയായി ഈടാക്കിയിട്ടുണ്ട്; വ്യക്തമാക്കാമോ;

(സി) ഫാസ്റ്റ് ഫുഡ് ഭക്ഷണശാലകളിൽ ഫലപ്രദമായി പരിശോധന നടത്താൻ കഴിഞ്ഞിട്ടുണ്ടോ; എങ്കിൽ എത്ര കേസ്സുകൾ രജിസ്റ്റർ ചെയ്തിട്ടുണ്ട്, എത്ര രൂപ പിഴയായി ഒടുക്കിയിട്ടുണ്ട്; വിശദാംശങ്ങൾ ലഭ്യമാക്കാമോ?

ഉത്തരം

(എ) ഈ സർക്കാർ അധികാരത്തിൽ വന്നതിനുശേഷം സംസ്ഥാനത്തെ ഭക്ഷണശാലകളിൽ നടത്തിയ പരിശോധനയിൽ കോമ്പൗണ്ടിംഗ് ഉൾപ്പെടെ 742 കേസ്സുകൾ ഇതിനകം രജിസ്റ്റർ ചെയ്തിട്ടുണ്ട്.

(ബി) 71 കേസ്സുകളിൽ ഇതിനകം കോമ്പൗണ്ടിംഗ് നടപടികളുൾപ്പെടെ പൂർത്തീകരിച്ചിട്ടുണ്ട്. ഫൈനായി ഇതിനകം 66,26,500 രൂപ ഈടാക്കിയിട്ടുണ്ട്.

(സി) സംസ്ഥാനമൊട്ടാകെ നൈറ്റ് സ്ക്വാഡുകളുൾപ്പെടെ പ്രത്യേകമായി രൂപീകരിച്ച് ഇതിനകം പരിശോധന നടത്തിയിട്ടുണ്ട്. 35 കേസ്സുകൾ രജിസ്റ്റർ ചെയ്തിട്ടുണ്ട്. 15,37,000 രൂപ പിഴയായി ഈടാക്കിയിട്ടുണ്ട്.

ബാക്ടീരിയോളജി ടെസ്റ്റ്

91 (2367) ശ്രീ. എ. കെ. ശശീന്ദ്രൻ :

ശ്രീ. തോമസ് ചാണ്ടി : താഴെ കാണുന്ന ചോദ്യങ്ങൾക്ക് ആരോഗ്യവും കുടുംബക്ഷേമവും ദേവസ്വവും വകുപ്പുമന്ത്രി സദയം മറുപടി നൽകുമോ:

(എ) ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളിലെ മായവും പഴക്കവും പരിശോധിക്കുന്നതിനായി സംസ്ഥാനത്ത് എത്ര ലാബുകളാണ് ഉള്ളതെന്നും അവ എവിടെയൊക്കെയാണെന്നും വ്യക്തമാക്കാമോ;

(ബി) ബാക്ടീരിയോളജി ടെസ്റ്റ് നടത്താൻ എന്തൊക്കെ സംവിധാനങ്ങളാണ് ഉള്ളതെന്നും സംസ്ഥാനത്ത് എത്ര മൈക്രോബയോളജിസ്റ്റുകൾ ഉണ്ടെന്നും വെളിപ്പെടുത്താമോ;

(സി) ബാക്ടീരിയോളജി ടെസ്റ്റിന് സാമ്പിളുകൾ പൂജ്യം ഡിഗ്രി ഊഷ്മാവ് നിലനിർത്തുന്നപെട്ടിയിലാക്കി നിശ്ചിത സമയത്തിനകം ലബോറട്ടറിയിൽ എത്തിച്ചാലേ പരിശോധനാ ഫലം കൃത്യമാകുകയുള്ളൂ എന്നത് ശ്രദ്ധയിൽപ്പെട്ടിട്ടുണ്ടോ; എന്നാൽ ഭൂരിഭാഗം ഇൻസ്പെക്ടർമാരും ബസ്സുകളിലാണ് സാമ്പിളുകൾ കൊണ്ടു പോകുന്നത് എന്നത് ശ്രദ്ധയിൽപ്പെട്ടിട്ടുണ്ടോ;

(ഡി) ബാക്ടീരിയോളജി ടെസ്റ്റിനുള്ള സാമ്പിളുകൾ പൂജ്യം ഡിഗ്രി ഊഷ്മാവ് നിലനിർത്തുന്ന പെട്ടിയിലാക്കി സമയബന്ധിതമായി ലാബുകളിൽ എത്തിക്കുന്നതിനുള്ള സംവിധാനം നടപ്പിൽ വരുത്തുമോയെന്ന് വ്യക്തമാക്കാമോ?

ഉത്തരം

(എ) ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളിലെ മായവും പഴക്കവും പരിശോധിക്കുന്നതിനായി സംസ്ഥാനത്ത് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ കമ്മീഷണറുടെ നിയന്ത്രണത്തിൽ ഗവൺമെന്റ് അനലറ്റിക്കൽ ലബോറട്ടറി തിരുവനന്തപുരം, റീജിയണൽ അനലറ്റിക്കൽ ലബോറട്ടറി എറണാകുളം, അനലറ്റിക്കൽ ലബോറട്ടറി - കോഴിക്കോട്, ഡിസ്ട്രിക്ട് ഫുഡ് ടെസ്റ്റിംഗ് ലബോറട്ടറി - പത്തനംതിട്ട എന്നിങ്ങനെ 4 ലാബുകൾ പ്രവർത്തിച്ചുവരുന്നു.

(ബി) ബാക്ടീരിയോളജി ടെസ്റ്റ് നടത്താൻ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ കമ്മീഷണറുടെ നിയന്ത്രണത്തിലുള്ള തിരുവനന്തപുരം , റീജിയണൽ അനലറ്റിക്കൽ ലബോറട്ടറി-എറണാകുളം, അനലറ്റിക്കൽ ലബോറട്ടറി, കോഴിക്കോട് എന്നിവിടങ്ങളിൽ മൈക്രോബയോളജി വിഭാഗങ്ങൾ പ്രവർത്തിക്കുന്നുണ്ട്. നിലവിൽ തിരുവനന്തപുരം ഗവൺമെന്റ് അനലറ്റിക്കൽ ലബോറട്ടറിയിൽ 2-ഉം എറണാകുളത്ത് റീജിയണൽ അനലറ്റിക്കൽ ലാബിൽ ഒരാളും മൈക്രോ ബയോളജി തസ്തികയിൽ ഉണ്ട്. കോഴിക്കോട് ഒരു മൈക്രോബയോളജിസ്റ്റിന്റെ തസ്തിക നികത്താതെ ഒഴിഞ്ഞുകിടക്കുന്നതിനാൽ തിരുവനന്തപുരം ലാബിലെ ഒരു മൈക്രോബയോളജിസ്റ്റ് വർക്കിംഗ് അറേഞ്ച്മെന്റിൽ കോഴിക്കോട് ലാബിലും ജോലി നോക്കുന്നു. ആകെ നാല് മൈക്രോബയോളജിസ്റ്റുകൾ നിലവിലുണ്ട്.

(സി&ഡി) ശീതീകരണം ആവശ്യമുള്ള എല്ലാ ഭക്ഷ്യപദാർത്ഥങ്ങളിലും നിശ്ചിത ഡിഗ്രി ഊഷ്മാവ് നിലനിർത്തുന്നതിന് ആവശ്യമായ അണുവിമുക്തമായ കണ്ടെയ്നറുകൾ എല്ലാ ജില്ലകളിലും ലഭ്യമാക്കിയിട്ടുണ്ട്. ഇപ്പോൾ ലഭ്യമാക്കിയിരിക്കുന്ന കണ്ടെയ്നറുകൾ നാല് ദിവസംവരെ സാമ്പിളുകൾ കേടുകൂടാതെ സൂക്ഷിക്കാൻ കഴിയുന്നതാണ്. സാമ്പിളുകൾ ബസ്സിൽ കൊണ്ടുപോകുന്ന കാരണത്താൽ പരിശോധനാഫലത്തിൽ കൃത്യത നഷ്ടമാകുന്നു എന്ന വസ്തുത ശ്രദ്ധയിൽപ്പെട്ടിട്ടില്ല.

LIBRARY ARCHIVES Kerala Legislative Assembly